

coles : la vente n'est pas toujours la même. Une année, un produit se vend bien, l'année suivante, un autre se vend mieux.

C'est surtout dans des années comme la présente qu'il est important de livrer au marché un bon article, car il n'y a pas de demande pour les qualités inférieures.

Presque toutes les beurreries établies, cette année, ont adopté le système centrifuge. Ce système est certainement préférable à tout autre. Comparé aux autres, il n'a que le désavantage d'être plus coûteux pour l'installation. A part cela, il est plus avantageux sous tous les rapports.

Ces avantages sont les suivants :

1. Il ne demande le transport du lait à la fabrique qu'une fois par jour, réduisant par là de moitié la perte de temps et les frais de transport.
2. Il demande un bâtiment moins grand, les séparateurs occupant très peu d'espace.
3. Il sauve du temps. Par ce système, on peut écrémer 7,000 à 8,000 lbs de lait en quatre ou cinq heures, tandis que par tout autre système, pour obtenir moins de crème, il faudra de 24 à 36 heures.
4. Il économise l'eau et la glace. On n'a besoin d'eau (employée seule) que pour les lavages et l'engin. On n'a besoin d'eau et de glace que pour la crème et le beurre, tandis que, par les autres systèmes, on doit s'en servir pour le refroidissement de toute la masse du lait.
5. Le lait est exempt du danger d'être exposé à un air impur et aux changements atmosphériques.
6. Il donne une crème parfaitement douce et uniforme à laquelle il est facile de donner le degré d'acidité voulue.
7. Il donne plus de beurre, 12 à 15 pour cent de plus que le système des bassins plats, et beaucoup plus que certains autres systèmes.
8. Il donne un beurre de meilleure qualité. On aura beau prendre le plus grand soin en trayant les vaches, et en coulant le lait, on n'arrivera jamais à une propreté absolue. Or, le centrifuge extrait du lait et de la crème, et, par conséquent, du beurre, une quantité considérable d'impuretés que les autres systèmes ne peuvent enlever. Donc le beurre de centrifuge est plus pur. Il atteint aussi un plus haut point de fusion, conséquemment il doit être plus propre à se conserver que le beurre ordinaire.
9. Le lait écrémé est préférable pour les veaux et les porcs, vu qu'il est encore doux après l'écrémage